06 > 21 **nov** ´04

receituário*

"sabores à sombra do castelo"

7ª quinzena de
Gastronomia
guimarães

concurso gastronómico

***receituário** *s.m.* colecção de receitas para usar em cozinha. (Do lat. *receptu-*,«recebido» + *-ário*)

A Quinzena de Gastronomia de Guimarães, organizada anualmente pela Zona de Turismo de Guimarães com a colaboração da Confraria Gastronómica da Panela ao Lume e com o apoio da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, constitui uma das principais actividades dinamizadas no âmbito de uma estratégia de qualificação e de valorização cultural da gastronomia Vimaranense.
A gastronomia constitui, sem dúvida, uma das principais áreas de interesse turístico do nosso concelho, pelo que, o esforço concertado que temos vindo a dinamizar, juntamente com diversos agentes económicos e culturais, assume-se, cada vez mais, de significativa importância no processo de promoção turística de Guimarães.
A qualidade e genuinidade da nossa gastronomia estão intimamente associadas ao valor patrimonial e à riqueza de um produto turístico de qualidade, oferecido por uma Cidade que se orgulha de ser Património Cultural da Humanidade.
O receituário que agora se apresenta pretende divulgar, dar a conhecer ao público em geral, os restaurantes participantes na sétima edição do evento, bem como, os pratos que estiveram em concurso e as respectivas ementas.

apresentação

O *Arroz* foi eleito "tema central" do concurso gastronómico desta edição em virtude de, por determinação da FAO, 2004 ter assinalado o *" Ano Internacional do Arroz"*. Neste sentido, Guimarães pretendeu, uma vez mais, participar activamente, dar o seu contributo e evidenciar as suas potencialidades.

Guimarães pretende, assim, continuar a dar o seu contributo para a valorização da Gastronomia Portuguesa – classificada como um bem imaterial do Património Cultural de Portugal.

Guimarães convida...
Sabores á Sombra do Castelo...nos Restaurantes de Guimarães...

António Magalhães
Presidente da Comissão Muncipal de Turismo de Guimarães

pratos a concurso

restaurantes concorrentes

Arroz de vitela
e Sopa de feijão com couve galega
Belos Ares
Casanova
Paraqui

Arroz de Bacalhau c/ ovos estrelados e bacalhau frito
e Sopa de feijão com couve galega
Fentelhas
O Ferreiro
Óscar

Filetes de polvo c/ arroz do mesmo e Sopa de feijão com couve galega
Doce Parque
Vira-Bar

Prato livre
e Sopa de feijão com couve galega
Dan José: Arroz de cabrito
Florêncio: Arroz de coelho c/ feijão branco
La Coupole: Arroz de pato
Nora do Zé da Curva: Arroz à Portuguesa
O Cantinho Familiar: Arroz de pica-no-chão

arroz de vitela

Paraqui (2º prémio)*

Ingredientes (4 pessoas):

- 600 gr. de vitela
- 100 gr. de toucinho
- 1 chouriça
- 800 gr. de arroz
- 1 couve coração
- 50 gr. de ervilhas
- 1 cebola
- sal q.b.

Modo de preparação:

Pica-se a cebola para um tacho e deixa-se alourar. Entretanto, parte-se a vitela em bocados pequenos, junta-se à cebola e deixa-se refogar.
Adiciona-se o toucinho, a chouriça, a couve coração e as ervilhas. Tempera-se e junta-se água.
Deita-se o arroz e deixa-se cozer cerca de 12 minutos. Por fim, leva-se ao forno a secar.

* Por motivos de mudança de cozinheiro e de gerência do 1º classificado, á apresentada a receita do 2º classificado

arroz de bacalhau c/ ovos estrelados e bacalhau frito

O Ferreiro (1º prémio)

Ingredientes (2 pessoas):

- 500 gr. de bacalhau desfiado
- 2 cebolas
- 0,5l de azeite
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- 500 gr. de arroz
- 2 ovos

Modo de preparação:

Faz-se um refogado com o azeite e a cebola cortada aos bocados e deixa-se alourar. Seguidamente, adiciona-se água e tempera-se com o sal e com a pimenta. Junta-se o bacalhau desfiado e o arroz e deixa-se cozinhar cerca de 15 minutos até o arroz estar cozido. Serve-se com bacalhau frito e com os ovos estrelados.

filetes de polvo c/ arroz do mesmo

Doce Parque (1º prémio)

Ingredientes (6 pessoas):

- um polvo
- arroz
- cebolas
- pimento vermelho
- 2 ovos
- pão ralado
- limão
- sal q.b.
- azeite
- alho
- salsa
- pimenta preta

Modo de preparação:

Coze-se um polvo de boa qualidade e tentáculos grossos (de preferência congelado) em água com uma cebola inteira e um pouco de sal, durante aproximadamente 50 minutos.
À parte, faz-se um refogado com cebola picada, azeite e um dente de alho. Quando estiver louro, junta-se a água de cozer o polvo e as partes mais finas do polvo, cortadas aos bocados pequenos. Adiciona-se um pouco de pimento vermelho e junta-se o arroz com um ramo de salsa (convém que o arroz fique malandro).
Para fazer os filetes, cortam-se as pernas mais grossas do polvo ao meio e temperam-se com limão e pimenta. Seguidamente, passam-se por ovo e por pão ralado e fritam-se em óleo.

arroz de pica-no-chão

O Cantinho Familiar (1º prémio / prato livre)

Ingredientes (4 pessoas):

- 1 frango do campo (pica no chão) e o respectivo sangue
- 450 gr. de arroz tipo carolino
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 2 cebolas médias
- 3 malaguetas
- 2 dl. de Vinho do Porto
- salsa q.b.
- sal q.b.

Modo de preparação:

Ao matar-se o frango recolhe-se o sangue numa tigela, onde previamente se colocou um pouco de vinagre. Mexe-se bem para não coalhar.

Corta-se o frango em pedaços. Num tacho deita-se o azeite e a cebola partida e adiciona-se o frango cortado. Tempera-se com sal e deixa-se refogar em lume brando até cozer bem, mantendo o tacho fechado, e vai-se juntando água para obter o caldo para o arroz. Retira-se o frango e rectifica-se a água. Após levantar fervura, adiciona-se o arroz e deixa-se cozer cerca de 10 a 15 minutos. Deita-se novamente o frango no tacho, deitando o sangue, o Vinho do Porto e as malaguetas. Mistura-se tudo muito bem e rectificam-se os temperos, mexendo sempre até ficar bem apurado.
Retira-se do lume e serve-se numa caçarola de barro com um pouco de salsa por cima.

sopa de feijão c/ couve galega

Vira-Bar (1º prémio)

Ingredientes (7 pessoas):

- 300 gr. de feijão branco
- 1 molho de couve galega
- 7 batatas médias
- ossos da suã
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- azeite q.b.
- sal q.b.
- broa de milho

Modo de preparação:

Coze-se o feijão que foi previamente demolhado. Seguidamente, cozem-se em água as batatas, as cebolas, os ossos da suã e o alho. Passa-se tudo com a varinha e adiciona-se a couve-galega cortada aos pedaços.
Rectificam-se os temperos e, por fim, junta-se o feijão e um fio de azeite. Deixa-se apurar e serve-se bem quente com uma fatia de broa de milho.

Belos Ares
Rua de Belos Ares, 119-121
Mesão Frio
telf: 253 432 171
dia de encerramento: domingo à noite

Casanova
Rua de S. Gonçalo, 1673
telf: 253 517 531
dia de encerramento: domingo à noite e segunda-feira todo o dia

Dan José
Parque S. Cristóvão
Penha
telf: 253 418 844
dia de encerramento: segunda-feira

Doce Parque
Urbanização do Picoto
Pevidém
telf: 253 531 695
dia de encerramento: não tem

Nora do Zé da Curva
Viela Traseiras Stº António
telf: 253 414 457
dia de encerramento: domingo ao jantar

O Cantinho Familiar
Rua de S. José
Abação
telf: 253 521 190
dia de encerramento: não tem

O Ferreiro
Rua do Bairro, 243
Pevidém
telf: 253 531 149
dia de encerramento: quarta-feira ao jantar

Óscar
Rua S. José nº8
Lordelo
telf: 252 874 636
dia de encerramento: não tem

contactos

restaurantes

Fentelhas
Rua Pedro Homem de Melo,111
Cachada - S. Torcato
telf: 253 551 292
dia de encerramento: domingo ao jantar

Florêncio
Rua Nossa Senhora da Madre-Deus
Azurém
telf: 253 415 820
dia de encerramento: não tem

La Coupole
Rua de S. Gonçalo, 31
telf: 253 414 230
dia de encerramento: segunda-feira

Paraqui
Rua da Cruz D`Argola, 265
Mesão Frio
telf: 253 432 505
dia de encerramento: quinta-feira

Vira-Bar
Largo Condessa do Juncal, 27
telf: 253 518 427
dia de encerramento: domingo

organização
Zona de Turismo de Guimarães

colaboração
Confraria Gastronómica
da Panela ao Lume
e
INFTUR / Escola de Hotelaria
e Turismo do Porto

edição
Zona de Turismo de Guimarães 2005
Largo Cónego José Maria Gomes
4800-419 Guimarães
Telef.: 253 518 394
Fax: 253 515 134
info@guimaraesturismo.com
www.guimaraesturismo.com

participação de restaurantes do concelho de guimarães

Guimarães Turismo